

เอกสารอ้างอิง

- การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย. 2546. http://www.egat.or.th/dsm/brownrice_content..html#profit (17/3/46)
- งามชื่น. 2543. <http://www.charpa.co.th/bulletin/#วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร> (17/3/46)
- เชิดไชย เขียวธีรกุล ประสิทธิ์ แซ่ลี และ ปนัดดา แซ่อึ้ง. 2519. สีแดงจากข้าว (อังกัก). วารสารอาหาร. 8: 51-55.
- นภาพร บานชื่น. 2536. ELISA : ทฤษฎีและปฏิบัติ. สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน. กรุงเทพฯ. จำนวน 88 หน้า
- บุษบา ยงสมิทธิ์. 2518. ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดงโดยใช้เชื้อราโมแนสคัส. บทปฏิบัติการในวิชาจุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2น.
- บุษบา ยงสมิทธิ์ และวรรณภา ทาบโลกา. 2528. สีผสมอาหารจากมันสำปะหลังโดยใช้เชื้อราโมแนสคัส. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์(วิทย์.). 19(1): 45-50.
- บุษบา ยงสมิทธิ์. 2542. จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 287 น.
- พลายแก้ว ไชยเบญจรงค์ และบุษบา ยงสมิทธิ์. 2534ก. การศึกษาเบื้องต้นการผลิตโคจีสีแดงของโมแนสคัส เติบโตจากวัตถุดิบชนิดต่างๆ. น. 277-282. ในการประชุมวิชาการประจำปีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29. กรุงเทพฯ.
- พลายแก้ว ไชยเบญจรงค์ และบุษบา ยงสมิทธิ์. 2534ข. ผลของการปรับวัตถุดิบต่อคุณภาพอังกัก. น. 283-292. ในการประชุมวิชาการประจำปีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 29. กรุงเทพฯ.
- เรณู ปิ่นทอง, ลักษณ์า รุจนะไกรกานต์ และพัชรีย์ พัฒนากุล. 2543. การผลิตไส้กรอกหมูโดยใช้อังกักช่วยเพิ่มสี. วารสารแก่นเกษตร. 28(2): 89-96
- สุนันทา วงศ์ปิยชน. 2540. การวิเคราะห์ปริมาณอมิโลส โดยวิธีอย่างรวดเร็ว. ในการฝึกอบรมหลักสูตรมาตรฐาน และคุณภาพข้าวหอมมะลิของศูนย์วิจัยข้าว. ปทุมธานี.
- อุตสาหกรรมสาร. 2544. <http://www.smethai.net/journal/journal/default.asp?volume=4405> (17/3/46)

- อรัญ หันพงษ์ศักดิ์กุล เมธินี เห่วซึ่งเจริญ และ เรณู ปิ่นทอง. 2531. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดง โดย *Monascus purpureus*. วารสารเกษตร. 4(2): 125-128.
- Abramson, D., Usleber, E., and Martlbauer, 1995. An indirect enzyme Immunoassay for the mycotoxin citrinin. Appl. and Environ. Microbiol. 2007-2009
- AOAC. 1995. In Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. Virginia: AOAC Inc.
- Blanc, P. J., Laussac, J. P., Le Bars, J., Le Bars, P., Loret, M. O., Pareilleux, A., Prome, D., Prome, J. C., Santerre, A. L., and Goma, G., 1995(a). Characterization of monascidin A from *Monascus* as citrinin. Int. J. Food Microbiology. 27: 201-213.
- Blanc, P. J., Loret, M. O., and Goma, G., 1995(b). Production of citrinin by various species of *Monascus*. Biotechnology Letters. 17(3): 291-294.
- Bridge, P. D., and Hawksworth, D. L., 1985. Biochemical tests as an aid to the identification of *Monascus* species. Letters in Applied Microbiology. 1: 25-29.
- Calvo, C., and Salvador, A., 2002. Comparative study of the colorants monascus and cochineal used in the preparation of gels made with various gelling agents. Food Hydrocolloids. 16: 523-526.
- Cannon, P. F., Abdullah, S. K., and Abbas, B. A., 1995. Two new species of *Monascus* from Iraq with a key to known species of the Genus. Mycol. Res. 99(6): 659-662.
- Carels, M., and Shepherd, D., 1975. Sexual reproduction cycle of *Monascus* sp. in submerged shaken culture. J. Bact. 122(1) 288-294.
- Carels, M., and Shepherd, D., 1977. The effect of different nitrogen source on pigment production and sporulation on *Monascus* sp. in submerged shaken culture. Can. J. Microbiol. 23: 1360-1372.
- Chang, Y. N., Huang, J. C., Lee, C. C., Shin, L. I., and Tzeng, Y. M., 2002. Use of response surface methodology to optimize culture medium for production of lovastatin by *Monascus ruber*. Enzyme and Microbial Technology. 30: 889-894.
- Chen, M. H., and Johns, J. R., 1994. Effect of carbon source on ethanol and pigment production by *Monascus purpureus*. Enzyme and Microbial Technol. 16(7): 584-590
- Chiu, S. W., and Chan, S. M., 1992. Production of pigments by *Monascus purpureus* using sugar-cane bagasse in roller bottle cultures. World Journal of Microbiology & Biotechnology. 8 (1): 68-70.

- European Mycotoxin Awareness Network, 2002. <http://www.lfra.co.uk/eman2/fsheet9.asp>. (7/3/03)
- Fielding, B. C., Holker, S. E. J., Jone, F. D., Powell, D. G. A., Richman, W. K., Robertson, A., and Whalley, B. W., 1961. The Chemistry of Fungi. Part XXXIX. The Structure of Monascin. J. Chem. Soc. 1961 : 4579-4589.
- Fink, G. J., Hennig, A., and Leistner, L., 1991(a). Studies on cytotoxicity and genotoxicity of a *Monascus* extract. Mitteilungsblatt der Bundesanstalt fuer Fleishforschung Kulmbach. 111: 38-44.
- Fink, G. J., Dresel, J., and Leistner, L., 1991(b). Use of *Monascus* extracts as an alternative to nitrite in meat products. Fleischwirtschaft. 71(10): 1184-1186.
- Hajjaj, H., Klaebe, A., Goma, G., Blanc, P. J., Barbier, E., and Francois, J., 2000(a). Medium-chain fatty acids affect citrinin production in the filamentous fungus *Monascus ruber*. Applied and Environmental Microbiology. 66: 1120-1125.
- Hajjaj, H., Blanc, P. J., Groussac, E., Uribelarrea, J. L., Goma, G., and Loubiere, P., 2000(b). Kinetic analysis of red pigment and citrinin production by *Monascus ruber* as a function of organic acid accumulation. Enzyme and Microbial Technology. 27:619-625.
- Han, O., 1990. Optimization of *Monascus* pigment production in solid-state fermentation. Ph.D. Thesis, University of Massachusetts. Amherst.
- Han, O., and Mudgett, R. E., 1992. Effect of oxygen and carbon dioxide partial pressures on *Monascus* growth and pigment production in solid-state fermentations. Biotechnol. Prog. 8: 5-10.
- Hawksworth, D. L., Kirk, P. M., Sutton. B. C., and Pegler, D. N., 1995. Ainsworth and Bisby's Dictionary of the Fungi. 8th ed. CAB International. p. 290.
- Hawksworth, D. L., and Pitt, J. I., 1983. A new taxonomy for *Monascus* species based on cultural and microscopical characters. Aust. J. Bot. 31 : 51-61.
- Haws, E. J., Holker, J. S. E., Kelly, A., Pwell, A. D. G., and Robertson, A., 1959. The Chemistry of Fungi. Part XXXVII. The Structure of rubropunctatin. J. Chem. Soc. 1959 : 3598-3610.
- Hendry, G. A. F., and Houghton, J. D., 1996. Natural food colorants, London: Blackie Academic Professional.

- Hiroi, T., Sima, T., Suzuki, T., Tsukioka, M., and Ogasawara, T., 1979. Hyperpigment productive mutant of *Monascus anka* for solid culture. *Agric. Biol. Chem.* 43(9):1975-1976.
- Hong, Y. J., Kim, J. G., Woo, H. C., and Kim, S. U., 1995. Effects of feeding intermediate and starter units on *Monascus* pigments production. *Agric. Chem. Biotechnol.* 38(1): 61-36.
- Jahn, A., 1991. Evaluation of genotoxicity of *Monascus* extract by three in vitro tests. *Mitteilungsblatt der Bundesanstalt fuer Fleischforschung Kulmbach.* 114: 379-387.
- Johns, M. R., and Stuart, D. M., 1991. Production of pigment by *Monascus purpureus* in solid culture. *Journal of Industrial Microbiology.* 8: 23-28.
- Johnson, G. T., and McHan, F., 1975. Some effect of zinc on the utilization of carbon source by *Monascus purpureus*. *Mycologia.* 67 : 806-816.
- Juzlova, P., Martinkova, L., Lozinski, J., and Machek, F., 1994. Ethanol as substrate for pigment production by fungus *Monascus purpureus*. *Enzyme and Microbial Technology.* 16(11): 996-1001.
- Kim, H. J., Kim, J. H., Oh, H. J., and Shin, C. S., 2002. Morphology control of *Monascus* cells and scale-up of pigment fermentation. *Process Biochemistry.* 38: 649-655.
- Kolotila, M. P., Hollingsworth, P. J., and Volz, P. A., 1978. Surface features of *Monascus ruber* van Tieghem cleistothecia *Botanical Gazette.* 139(2) : 256-260
- Kranz, C., Panitz, C., and Kunz, B., 1992. Biotransformation of free fatty acids in mixtures to methyl ketone by *Monascus purpureus*. *Applied Microbiology and Biotechnology.* 36(4): 436-439.
- Lee, Y. K., Chin, D. C., Chauvatcharin, S., Seki, T., and Yoshida, T., 1995. Production of *Monascus* pigments by a solid-liquid state culture method *J. Ferment. Bioeng.* 79(5) : 516-518.
- Leistner, L., and Dresel, J., 1991. Studies on the inhibitory activity of *Monascus* extracts. *Mitteilungsblatt der Bundesanstalt fuer Fleishforschung Kulmbach.* 112: 186-194.
- Lin, C. F., 1973. Isolation and culture condition of *Monascus* sp. For the production of pigment in submerged culture. *J. Ferment. Technol.* 51(6): 407-414
- Lin, C. F., and Iizuka, H., 1982. Production of extracellular pigment by a mutant of *Monascus kaoliang* sp. nov. *Appl. Environ. Microbiol.* 43(3) : 671-676.

- Lin, C. F., and Sue, S. J. T., 1973. Isolation of hyperpigment productive mutants of *Monascus* sp. F2. J. Ferment. Technol. 51 : 757-759.
- Lin, T. F., and Demain, A. L., 1991. Effect of nutrition of *Monascus* sp. On formation of red pigments. Appl. Microbiol. Biotechnol. 36: 70-75
- Lotong N., and Suwannarit, P., 1990. Fermentation of ang-kak in plastic bags and regulation of pigmentation by initial moisture content. J. Appl. Bacteriol. 68 : 565-570.
- Manandhar, K. L., and Apinis, A. E., 1971. Temperature relation in *Monascus*. Trans Br. Mycol. Soc. 57(3) : 465-472.
- Martinkova, L., Juzlova, P., and Vesely, D., 1995. Biological activity of polyketide pigments produced by the fungus *Monascus*. Journal of Applied Bacteriology. 79(6): 609-616.
- Martinkova, L., Patakova, J. P., Kren, V., Kucerova, Z., Havlicek, V., Olsovsky, P., Hovorka, O., Rihova, B., Vesely, D., Vesela, D., Ulrichova, J., and Prikrylova, V., 1999. Biological activities of oligoketides pigments of *Monascus purpureus*. Food Additives and Contaminants. 16(1): 15-24.
- Ming, H. C., and Johns, M. R., 1993. Effect of pH and nitrogen source on pigment production by *Monascus purpureus*. Applied Microbiology and Biotechnology. 40(1): 132-138.
- Nishikawa, J., and Iizuka, H., 1993. Taxonomical studies of *Monascus* species. J. Basic Microbiol. 33 : 331-342.
- Palo, M. A., Vidal-Adeva, L., and Maceda, L., 1960. Study on ang-kak and its production. Philipp. J. Sci. Soc. 89 : 1-22.
- Sabater, V. M., Roel, F. M. M., and Fink, G. J., 1999. Mutagenicity of commercial *Monascus* fermentation products and the role of citrinin contamination. Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis. 444: 7-16.
- Samson, R. A., Hoekstra, E. S., Frisvad, J. C., and Filtenborg, O., 2002. Introduction to food-and air borne fungi. 6th ed. Centraalbureau voor Schimmelcultures, Baarn, pp. 1-2
- Schindler, J., Bahn, M., Viehweg, H., Adams, W., 1992. German Federal Republic Patent Application.
- Schumacher, J. D., Kunz, B., and Byoun, K. E., 1996. A study of natural pigment production with *Monascus purpureus* by solid state fermentation model systems. Advances in Food Sciences. 18(3/4) : 113-120.

- Suh, J. H., and Shin, S. C., 2000. Analysis of the morphologic changes of *Monascus* sp. J101 cells cocultured with *Saccharomyces cerevisiae*. FEMS Microbiology Letters. 193: 143-147.
- Trivedi, A. B., Doi, E., and Kitabatake, N., 1993. Toxic compounds formed on prolonged heating of citrinin under watery conditions. Journal of Food Science. 58(1): 229-232.
- Turner, W. B., 1971. Fungal Metabolites. Academic Press, London.
- Wild, D., 2000. [Red mould rice (ankak). Analysis and detection in meat products]. Fleischwirtschaft. 80: 91-93.
- Wong, H. C., and Bau, V. S., 1978. A comparison of conidia and ascospore germination of *Monascus purpureus*. Trans. Br. Mycol Soc. 70(2) : 277-282.
- Wong, H. C., and Koehler, P. E., 1983. Production and isolation of an antibiotic from *Monascus purpureus* and its relationship to pigment production. J. Fd. Sci. 46: 589-592.
- Wong, H. C., Lin, Y. C., and Koehler, P. E., 1981. Regulation of growth and pigmentation of *Monascus purpureus* by carbon and nitrogen concentration. Mycologia. 73: 649-654
- Xu, G. R., Lu, C., Mu, X. Q., Chen, J. L., Chen, Y., Gu, Y. M., Wu, Y. P., Sheng, F., and Wu, M. Y., 1999. A study on the production of citrinin by *Monascus* spp. Archiv fur Lebensmittelhygiene. 50: 88-91.
- Zhelifonova, V. P., Vinokurova, N. G., and Ozerskaya, S. M., 2000. Effect of microelements on the biosynthesis of secondary metabolites by the fungus *Penicillium citrinum* Thom VKM F-1079. Microbiology. 69: 536-540.